Kokosmakronen

Kategorie: Backwaren

Zutaten:

Zutaten für ca. 30 Stück:

- 150 g Zucker
- 2 Eiweiße
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Kokosraspeln
- Backoblaten (3 cm)

Zubreitung:

Gut gekühlte Eiweiße sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker und Zitronensaft hinzufügen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kokosraspeln vorsichtig unterheben.

Die Makronenmasse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten verteilen, und die Makronen auf ein Backblech legen. im vorgeheizten Backofen bei 150° ca. 40 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Danach die Makronen vom Backblech nehmen und auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.